

Journal officiel

de l'Union européenne

C 157



Édition
de langue française

Communications et informations

56^e année

4 juin 2013

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
-----------------------------	----------	------

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2013/C 157/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2013/C 157/02	Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement: 0,50 % au 1 ^{er} juin 2013 — Taux de change de l'euro	2
---------------	---	---

FR

Prix:
3 EUR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2013/C 157/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2013/C 157/04	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	4
2013/C 157/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	12



⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 157/01)

Le 2 mai 2013, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en allemand et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
 - sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32013M6898.
-

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement ⁽¹⁾:

0,50 % au 1^{er} juin 2013

Taux de change de l'euro ⁽²⁾

3 juin 2013

(2013/C 157/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3008	AUD	dollar australien	1,3457
JPY	yen japonais	130,37	CAD	dollar canadien	1,3455
DKK	couronne danoise	7,4542	HKD	dollar de Hong Kong	10,0989
GBP	livre sterling	0,85180	NZD	dollar néo-zélandais	1,6268
SEK	couronne suédoise	8,5723	SGD	dollar de Singapour	1,6367
CHF	franc suisse	1,2456	KRW	won sud-coréen	1 467,09
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	12,9658
NOK	couronne norvégienne	7,5970	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9761
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5415
CZK	couronne tchèque	25,753	IDR	rupiah indonésien	12 753,98
HUF	forint hongrois	295,40	MYR	ringgit malais	4,0312
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	54,709
LVL	lats letton	0,7015	RUB	rouble russe	41,5710
PLN	zloty polonais	4,2666	THB	baht thaïlandais	39,622
RON	leu roumain	4,4080	BRL	real brésilien	2,7752
TRY	lire turque	2,4605	MXN	peso mexicain	16,5982
			INR	roupie indienne	73,8140

⁽¹⁾ Taux appliqué lors de la dernière opération effectuée avant le jour indiqué. Dans le cas d'un appel d'offres à taux variable, le taux d'intérêt est le taux marginal.

⁽²⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2013/C 157/03)

1. Le 28 mai 2013, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise PAI partners SAS («PAI», France) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise R&R Ice Cream Sàrl («groupe R&R», Luxembourg), par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - PAI: société de capital-investissement spécialisée dans le rachat d'entreprises de taille moyenne ou de grandes entreprises qui ont leur siège social ou sont gérées en Europe,
 - groupe R&R: fabrication de glaces alimentaires.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 157/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«DINDE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (références concernant les structures de contrôles)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. **Modification(s)**

3.1. Rubrique «Description du produit»

La description du produit est complétée de la durée totale d'élevage qui est fixée à 28 semaines minimum.

Le poids maximal des dindes est retiré.

La «Dinde de Bresse» ne peut être commercialisée en dehors des fêtes de fin d'année, il est précisé que cette période s'entend entre le 1er novembre et le 31 janvier suivant la date de mise en place des dindonneaux.

Les modes de présentation des dindes sont précisés: les dindes peuvent être commercialisées sous les formes «effilée», «prêt à cuire» ou «éviscérée» avec tête et collerette. Elles doivent répondre aux conditions suivantes: elles doivent présenter une bonne conformation et une bonne couverture graisseuse, être bien en chair, avec filets développés; leur peau doit être fine, nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales.

3.2. Rubrique «Aire géographique»

Les étapes devant se dérouler au sein de l'aire géographique de l'appellation sont précisées: les dindes bénéficiant de l'appellation d'origine protégée, doivent être élevées, abattues et préparées dans l'aire géographique. La préparation des dindes (opération de finition de plumaison et nettoyage des collerettes) doit également être réalisée dans l'aire géographique par les opérateurs de la filière. Cette phase de préparation qui participe au classement des dindes en appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» est importante pour garantir la présentation et la qualité du produit.

Par ailleurs, des rectifications d'erreurs matérielles dans la liste des communes ont été réalisées et une carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine protégée a été annexée au cahier des charges.

3.3. Rubrique «Méthode d'obtention»

Des précisions sont apportées quant aux règles générales d'alimentation de la «Dinde de Bresse»:

- il est introduit l'interdiction des OGM dans toute l'alimentation de la «Dinde de Bresse» y compris pour l'aliment distribué en période de démarrage, ainsi que l'interdiction de l'implantation d'espèces végétales génétiquement modifiées dans les exploitations.
- le cahier des charges prévoit en cas de conditions climatiques exceptionnelles (fortes chaleur, orage), la possibilité de maintenir les dindes à l'intérieur du bâtiment pour préserver leur santé pendant la période de croissance.
- il est ajouté la possibilité d'utilisation des acidifiants et purifiants (compléments) dans l'eau de boisson des animaux. Ces compléments sont à visée préventive dans l'apparition des maladies, et garantissent une meilleure hygiène de la qualité de l'eau distribuée aux dindes.
- Sont également introduites des précisions sur la composition de l'alimentation aux différentes périodes d'élevage:
 - pendant la période de démarrage: ainsi est ajoutée une liste positive des catégories de matières premières utilisées dans l'aliment de démarrage ainsi que des précisions sur la composition de l'aliment de démarrage dont la qualité est supérieure à celle d'un aliment standard (% de céréales et sous-produits et utilisation de maïs dans la seconde période de démarrage).
 - concernant les produits laitiers apportés pendant la période de croissance, il est fixé une limite minimale d'incorporation des produits laitiers sous forme de poudre dans la ration (5 % en volume de la ration complète).
 - pendant la période de finition, il est précisé que l'aliment correspond à l'alimentation traditionnelle de la «Dinde de Bresse», à savoir l'aliment «croissance» auquel peut être ajouté du riz ou des pommes de terre.

3.4. Rubrique «Lien avec l'aire géographique»

Cette partie a fait l'objet d'une réécriture pour démontrer les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien avec l'aire géographique. Cette rubrique a été ajoutée conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

3.5. Rubrique «Références concernant les structures de contrôles»

Cette partie a été actualisée par les coordonnées de l'organisme certificateur en charge du contrôle de l'AOP.

3.6. Rubrique «Etiquetage»

Des précisions ont été apportées quant au contenu des marques d'identification, à leurs modalités de délivrance et d'apposition ainsi qu'à l'emploi de la dénomination «Bresse» sur les documents d'accompagnement et les factures et quant au contenu du scellé et de l'étiquette.

3.7. Rubrique «Exigences nationales»

Conformément à la réforme nationale du système de contrôle, le cahier des charges est complété d'un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«DINDE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Dinde de Bresse»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Dinde de Bresse» appartient au genre *Meleagris* et à l'espèce *Gallopavo dom*. A l'âge adulte les dindes présentent les caractéristiques spécifiques suivantes: plumage noir, caroncules rouges, pattes fines, entièrement lisses et noires, peau et chair blanches.

La dénomination porte sur les dindes et dindons âgés de 28 semaines minimum qui sont commercialisés exclusivement à l'occasion des fêtes de fin d'année soit entre le 1er novembre et le 31 janvier en fonction de la date de mise en place des dindonneaux.

Les dindes doivent être commercialisées sous la forme «effilée» et répondre aux conditions suivantes: elles doivent présenter une bonne conformation et une bonne couverture grasseuse, être bien en chair, avec filets développés; leur peau doit être fine, nette, sans sicots, sans déchirures, meurtrissures ou colorations anormales; leur engraissement doit rendre invisible l'arête dorsale; la forme naturelle du bréchet ne doit pas être modifiée. Les membres doivent être exempts de fracture. La collerette de plumes conservée sur le cou doit être propre. Les pattes doivent être débarrassées de toute souillure.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Elles pèsent au minimum:

3 kg effilé pour les femelles,

5,5 kg effilé pour les mâles.

La commercialisation sous les formes «prêt à cuire» ou «éviscérée» avec tête et collerette est admise, à condition que les membres, à l'exception des doigts, ne soient pas amputés.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'élevage des dindes de Bresse est réalisé en trois périodes successives que sont les périodes de démarrage, de croissance et de finition.

Pendant la période de «démarrage» qui dure 10 semaines maximum, l'aliment des dindes est un aliment composé d'au minimum 30 % en volume de céréales et sous produits de céréales sur la première période de démarrage (de 0 à 28 j) et d'au minimum de 50 % en volume de céréales et sous produits de céréales dont 20 % en volume de maïs sur la deuxième période de démarrage (de 29 j à 70 j).

Les matières premières constitutives des aliments de démarrage peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique. Ce sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux:

- grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits;
- graines ou fruits oléagineux, leurs produits ou sous-produits (concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées);
- graines de légumineuses, leurs produits ou sous-produits;
- tubercules et racines, leurs produits et sous-produits: betterave, pomme de terre;
- autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits: raisin;
- fourrages, y compris fourrages grossiers: luzerne et ses dérivés;
- autres plantes, leurs produits et sous-produits: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines;
- produits laitiers: lait, babeurre, lactosérum;
- minéraux: phosphate bi calcique, carbonate de calcium, bicarbonate de sodium, sel, magnésie.

Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Pendant toute la durée de démarrage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes:

- additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants: interdits.

Pendant la période de croissance qui est au minimum de 15 semaines, outre les ressources du libre parcours herbeux, l'alimentation «croissance» des dindes est constituée de céréales qui peuvent avoir subi une cuisson, un concassage ou une mouture, à l'exclusion de toute autre transformation, et de produits laitiers. Le maïs doit représenter au minimum 50 % en volume de la ration complète. Les produits laitiers sont composés de lait, et de ses sous-produits. Ils peuvent être distribués sous forme liquide ou en poudre et être mélangés aux céréales. Dans le cas de distribution exclusive d'aliment en sec, les produits laitiers sous forme de poudre doivent représenter au minimum 5 % en volume de la ration complète. Au cours de cette période, les céréales proviennent exclusivement de l'aire géographique de l'appellation d'origine, les produits laitiers peuvent provenir de l'extérieur de l'aire géographique.

Cette période de «croissance» est suivie d'une période de «finition» d'une durée minimale de trois semaines réalisée en bâtiment couvert et fermé, calme et aéré. Pendant cette période, l'aliment distribué aux dindes est constitué de l'aliment «croissance» défini ci-dessus auquel peut être ajouté du riz ou des pommes de terre dont l'origine géographique n'est pas imposée.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les dindes sont élevées, abattues et préparées (finition de plumaison et nettoyage des collerettes) dans l'aire géographique.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Aucune dinde ne peut être commercialisée sous l'appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» si elle ne porte, simultanément, la bague de l'éleveur, le scellé muni du macaron et l'étiquette établie par le groupement.

Outre l'étiquetage des colis, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» et la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP».

Modèles des marques d'identification

La bague inaccessible se présente sous la forme d'un anneau métallique qui porte, outre le mot «Bresse», un numéro d'identification de l'éleveur.

Le scellé inaccessible se présente sous la forme d'une agrafe métallique qui porte le mot «Bresse», il est muni d'un macaron qui comporte:

- la dénomination «Dinde de Bresse»,
- la mention «AOP».

L'étiquette comporte:

- la dénomination «Dinde de Bresse» inscrite en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole AOP de l'Union européenne
- la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP»,

Conditions d'apposition des marques

Les différentes marques d'identification prévues ci-dessus sont délivrées par le groupement à tout opérateur respectant le cahier des charges.

La bague est apposée à la patte gauche par l'éleveur avant l'enlèvement des dindes.

Le scellé muni du macaron est apposé à l'avant du bréchet lors du classement en appellation d'origine protégée des dindes préalablement à l'expédition.

La bague et le scellé ne peuvent servir qu'une fois et leur mise en place doit être effectuée soigneusement pour les rendre inviolables.

L'étiquette est apposée sur le bréchet lors du classement définitif en appellation d'origine protégée des dindes.

Les bagues, scellés munis d'un macaron et étiquettes non utilisés sont rendus par les opérateurs au groupement.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production couvre une aire géographique circonscrite à la Bresse, constituée par une plaine vallonnée qui occupe la partie Est du bassin moyen de la Saône, comprenant une partie des départements de l'Ain, du Jura et de la Saône et Loire.

Les dindes bénéficiant de l'appellation d'origine protégée, doivent être élevées, abattues et préparées dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires de communes ou parties de communes suivants:

Département de l'Ain (01): L'ensemble des communes des cantons de Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes, et Viriat.

Les communes et parties des communes suivantes: l'Abergement-Clémenciat (partie Nord Châtillon), Beaupont, Bény, Biziat, Certines, Ceyzériat (partie Ouest D52), Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (Nord Ouest), Chaveyriat, Coligny (partie Ouest N83/D52), Condeissiat, Courmangoux (partie Ouest D52), Dompierre-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Dompierre-sur-Veyle (partie), Domsure, Druillat (partie), Garnerans, Illiat, Jasseron (partie Ouest D52), Marboz, Meillonas (partie Ouest D52), Mézériat, Neuville-les-Dames, Pirajoux, Pressiat (partie Ouest D52), Saint-Didier-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalaronne (partie Nord Chalaronne), Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Martin-du-Mont (partie Ouest D52), Salavre (partie Ouest N83), Sulignat, Thoisy, Tossiat (partie Ouest D52), La Tranclière, Treffort-Cuisiat (partie Ouest D52), Verjon (partie Ouest N83), Villemotier, Vonnas.

Département du Jura (39): Les communes et parties des communes suivantes: Annoire (Sud du Doubs), Asnans-Beauvoisin (Ouest D468), Augea (Ouest N83), Balanod (Ouest N83), Beaufort (Ouest N83), Bletterans, Bois-de-Gand (Ouest), Bonnaud, Cezancey (Ouest N83), Chainée-des-Coups (Sud-Ouest), Chapelle-Voland, La Chassagne (Sud D468), Chaumergy (partie), Chaussin (Sud D468), La Chaux-en-Bresse (Ouest D95), Chazelles, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance (Ouest N83), Cuisia (Ouest N83), Desnes (Ouest), Digna (Ouest N83), Les Essards-Taignevaux (Ouest D468), Fontainebrux, Foulenay (partie), Francheville (Ouest D95 + Sud D468), Frébuans, Froideville (partie), Gevingey (Ouest N83), Les Hays, Larnaud, Longwy-sur-le-Doubs (partie), Mallerey, Maynal (Ouest N83), Messia-sur-Sorne (Nord N83), Montmorot (Sud N78+Ouest N83), Nanc-lès-Saint-Amour (Ouest N83), Nance, Neublans-Abergement, Orbagnia (Ouest N83), Petit-Noir (Ouest du Doubs), Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (partie), Rye (Ouest D468), Sainte-Agnès (Ouest N83), Saint-Amour (Ouest N83), Saint-Jean-d'Etreux (Ouest N83), Trenal, Vercia (Ouest N83), Villevieux, Vincelles (Ouest N83), Vincent (Ouest D95).

Département de Saône-et-Loire (71): L'ensemble des communes des cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Les communes et parties des communes suivantes: Authumes, Beauvernois, Bellesvres, Chalon-sur-Saône (rive gauche), Champagnat (Ouest N83), La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (partie), Châtenoy-en-Bresse, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux (partie), Dampierre-en-Bresse, Dommartin-les-Cuiseaux, Epervans, Flacey-en-Bresse, Fretterans (partie), Frontenard, Frontenaud, Joudes (Ouest N83), Lacrost, Lans, Lays-sur-le-Doubs (partie), Longepierre (sud), Le Miroir, Montjay, Mouthier-en-Bresse, Navilly (Sud du Doubs), Oslon, Pierre-de-Bresse, Pontoux, Préty, La Racineuse, Ratanelle, Romenay, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Marcel, Sermesse, Torpes, Tournus (partie), Toutenant, La Truchère, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

Pour les communes où seule une partie du territoire est incluse dans l'aire géographique, la limite de celle-ci est reportée sur des documents graphiques déposés dans la mairie des communes concernées.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée «Dinde de Bresse» est basée sur celle définie par les experts lors du jugement de 1936 pour la reconnaissance de l'appellation d'origine «Volaille de Bresse». Elle délimite un terroir parfaitement homogène constitué d'une plaine bocagère vallonnée, issue d'apports géologiques périglaciaires plio-quadernaires à l'origine de sols très argileux et imperméables. La couche arable est principalement formée de terre argilo-siliceuse à éléments très fins dépourvus le plus souvent de pierres et de calcaire. Le climat sous une forte influence océanique est très régulièrement arrosé sur l'année. L'humidité s'impose pendant la plus grande partie de l'année. Les précipitations et le brouillard sont fréquents en hiver.

Cette conjoncture géo-morpho-climatique est éminemment favorable aux cultures herbagères et céréalières très demandeuses en eau comme le maïs apparu en Bresse au début du XVII^e siècle (soit à

peine un peu plus d'un siècle après son arrivée sur les côtes andalouses). Celui-ci a joué un rôle central dans le système agricole bressan puisqu'il servait de base à l'alimentation humaine, mais également à l'alimentation des animaux de la ferme et principalement aux volailles. Il assurait une alimentation riche en énergie qui a permis la production de volailles grasses à l'origine de la réputation de la «Dinde de Bresse». La dinde est apparue en Bresse dès la fin du XVI^{ème} siècle.

Les exploitations sont de taille modeste, elles sont très morcelées, avec des champs entrecoupés d'une multitude de haies et autres bocages. Dans ce contexte, une polyculture traditionnelle basée sur les cultures herbagères et céréalières et l'élevage avicole et bovin (laitiers et allaitant), s'est mise en place au fil des siècles. Au début du XX^{ème} siècle, l'élevage s'est amplifié dans les fermes qui possédaient toutes un troupeau de dindes aux plumes et aux pattes noires. Aujourd'hui encore, l'isolement et la dispersion des fermes bressanes, la présence de prairies et de haies offrent la possibilité d'élever un grand nombre de dindes en liberté et de conserver une conduite d'élevage traditionnel.

Sur ces exploitations à caractère familial, les éleveurs consacrent une grande partie de leur activité à l'autosuffisance de l'exploitation. Dans la plupart des exploitations, les éleveurs produisent leurs propres céréales (blé, orge, avoine, maïs ...) qui vont nourrir les dindes, notamment en phase de croissance et de finition. Ils entretiennent les parcours en veillant à l'évacuation de l'eau (creusement de fossés et de chaintres), en taillant les haies et buissons et en consolidant les clôtures sur de grands périmètres perpétuant ainsi les pratiques d'élevage en liberté.

L'élevage de «Dinde de Bresse» tient compte des particularités de ce volatile de grande taille qui vole un peu et reste sensible aux maladies. Cela nécessite donc une surveillance importante du troupeau à toutes les étapes de la vie de l'animal, de l'arrivée des dindonneaux jusqu'à l'abattage (actions concernant l'hygiène pour prévenir les maladies, surveillance des conditions climatiques, équilibre de l'alimentation en fonction de la croissance de l'animal et de ce qu'il va trouver sur le parcours, rassemblement du troupeau, mesures de protection contre les prédateurs ...).

5.2. Spécificité du produit

La «Dinde de Bresse» est élevée au rythme des saisons au plus proche de la nature environnante, arrivant à maturité physiologique pour les fêtes de fin d'année. Elle se distingue des dindes de découpe par sa morphologie réduite.

Elle se caractérise par une viande fraîche non surgelée avec une qualité de peau et de chair spécifique: peau fine et blanche, chair blanche, filets développés et bonne couverture grasseuse; ainsi que des particularités organoleptiques après cuisson: forte jutosité, viande moelleuse, forte sapidité.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La polyculture bressane, induite directement par la physionomie de son milieu naturel, est le facteur déterminant à l'origine de l'élevage de dindes en Bresse. Les haies, buissons et bois avoisinant la ferme protègent les animaux du vent et constituent une réserve de biodiversité pour les nourrir. L'humidité du sol est propice au développement de mollusques, vers et autres larves qui nourrissent les dindes sur les parcours en lui apportant les protéines utiles à sa croissance lente et à la formation de filets développés. Le sol qui est décalcifié, favorise la réduction du squelette de l'animal et ses os fins.

Les pratiques d'élevage reposent sur une sélection d'animaux répondant à des caractéristiques spécifiques (peau et chair blanches) et sur un régime alimentaire ancestral basé sur une alimentation autonome des dindes sur les parcours herbeux (vers de terre, herbe ...). Cette alimentation est complétée de céréales issues de l'aire d'appellation et de produits laitiers (lait dilué, petit lait, lait en poudre, babeurre ...). Ces conditions d'alimentation, en particulier l'accès à l'herbe et l'exercice musculaire rendu possible par l'espace dont dispose l'animal, va influencer les propriétés contractiles musculaires et la teneur du muscle en certaines protéines et enzymes. Ce métabolisme énergétique du muscle est largement impliqué dans la texture de la viande de la «Dinde de Bresse». De plus, les qualités nutritionnelles du maïs qui tient une part importante de l'alimentation permettent une production de volailles «grasses».

Lors de l'engraissement final, les dindes sont mises en bâtiment de sorte que l'engraissement dure 3 semaines minimum à l'abri de la lumière. Pendant cette période, les éleveurs apportent un soin particulier à la préparation de l'alimentation notamment en alternant grains crus et grains cuits de céréales, du riz ou des pommes de terre qui, incorporés à des produits laitiers, fourniront aux dindes une pâte appétente.

Après plusieurs semaines de ce régime particulier et un âge d'abattage tardif, les éleveurs obtiennent des dindes à complète maturité physiologique, qui outre la graisse intramusculaire, possèdent une épaisse couche de graisse en couverture. Par ailleurs, la diminution de l'activité musculaire des dindes durant cette période préalable à l'abattage joue un rôle important dans la capacité de rétention d'eau des muscles. La répartition de la graisse qui infiltre le muscle ainsi que la faculté du muscle à retenir l'eau vont conditionner la jutosité et le moelleux de la chair et révéleront ces particularités qualitatives après cuisson. En outre, la teneur en composés précurseurs de la flaveur à savoir les composants hydrosolubles et les lipides, garantit lors de la cuisson, par le biais de réactions chimiques, l'obtention d'une viande d'une bonne sapidité.

Au moment de l'abattage, de façon à ne pas meurtrir la peau et à conserver une parure de plumes à la base du cou, l'opérateur va apporter un soin très délicat aux opérations d'abattage et de plumaison (saignée complète pour obtenir des animaux d'une belle blancheur, plumaison soignée pour éviter les écorchures). Enfin, une attention particulière est apportée à la préparation des dindes dont la collerette de plume sera conservée sur le cou. Certaines pièces sont parées à la «mode bressanne» (pattes et ailes collées au corps) dans une toile cousue afin de bien répartir les graisses de l'animal. Ce sont des produits d'élite qui seront vendus à la suite des quatre concours de volailles, les «glorieuses», organisés chaque année au mois de décembre et ce depuis 1862. Ces concours démontrent à quel point les éleveurs sont fiers de leur produit et font preuve d'un profond attachement à cette activité de prestige.

La «Dinde de Bresse», fortement ancrée dans la gastronomie locale, est cuisinée et promue par les plus grands chefs français qui apprécient ses qualités gustatives.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCDindeDeBresse.pdf>

⁽⁴⁾ Cf. note 3.

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 157/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«SLOVENSKI MED»

N° CE: SL-PGI-0005-0801-10.03.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Slovenski med»

2. État membre ou pays tiers

Slovénie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produits

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Slovenski med» est produit sur le territoire de la République de Slovénie. Les miels ci-après peuvent être commercialisés sous la dénomination «Slovenski med»:

- le miel d'acacia,
- le miel de tilleul,
- le miel de châtaignier,
- le miel de sapin,
- le miel d'épicéa,
- le miel de fleurs ou miel de nectar,
- le miel de forêt ou le miel de miellat.

Propriétés organoleptiques du «Slovenski med»:

Le miel d'acacia est principalement produit à partir de nectar récolté sur les robiniers faux-acacia (*Robinia pseudacacia*). Sa couleur varie entre le pratiquement incolore et le jaune paille. Ce miel a un parfum très léger et neutre de fleurs d'acacia. Il possède une saveur moyennement sucrée à très sucrée, moyennement à fortement persistante. Les arômes sont légèrement à moyennement persistants. Il a souvent un arôme de rayons sans couvain, de cire fraîche, de fleurs d'acacia, de plantes fruitières en fleurs, de fruits (pommes, poires), éventuellement de vanille, de bonbons à la crème, de beurre frais et de paille fraîche. Il cristallise rarement.

Le miel de tilleul est produit à partir de nectar ou de miellat récolté principalement sur le tilleul à grandes feuilles ou le tilleul à petites feuilles (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Sa couleur varie du jaune pâle au jaune légèrement ambré, avec des reflets verts. Il a une odeur de fleurs de tilleul, un parfum frais de menthol d'une intensité moyenne à forte. Il a un goût frais de menthol modéré à fort. Son arôme est très particulier, frais. Son arôme rappelle le menthol, les noix fraîches, les herbes, les fleurs de tilleul cuites et présente un parfum délicat de fleurs, moyennement à fortement persistant.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Le miel de châtaignier est principalement produit à partir de nectar ou de miellat récolté sur le châtaignier (*Castanea sativa*). Sa couleur est brun foncé ou ambre, avec des reflets rouges. Son parfum ainsi que son goût sont très intenses. Le miel de châtaignier est caractérisé par un goût amer moyennement à très prononcé. Son arôme est très particulier, acide ou âcre comme celui du sucre caramélisé, arôme de sirop de sucre, de fumée, d'herbes, d'absinthe et est exceptionnellement persistant avec un arrière-goût amer. Il cristallise rarement.

Le miel de sapin est principalement produit à partir de miellat récolté sur le sapin (*Abies alba*). Sa couleur est gris-brun foncé, avec des reflets verts. Son parfum est d'intensité moyenne à forte. Il a une odeur de lait en poudre et de résine. Son goût est moyennement persistant, ainsi que son arôme, qui est très particulier. Son arôme rappelle le lait en poudre, le caramel, le sucre caramélisé, la résine, le bois de conifère frais, le sirop de pousses d'épicéa, la fumée, le thé noir au lait, les bonbons aux herbes. Il cristallise généralement lentement.

Le miel d'épicéa est principalement produit à partir de miellat récolté sur l'épicéa (*Picea abies*). Sa couleur est brun orangé à rouge brun, avec une surface brillante. Il est généralement transparent. Il se caractérise par sa grande élasticité, il colle à la langue et au palais. Son parfum est de persistance moyenne, son goût de persistance courte à moyenne. Son arôme est moyennement persistant. Son arôme rappelle le sirop de pousses d'épicéa, la résine, les bonbons aux herbes, la tisane, le café torréfié, les fruits secs, les bonbons au café.

Le miel de fleurs ou le miel de nectar est produit en majorité à partir du nectar de plusieurs plantes, c'est pourquoi il est très varié. Sa couleur varie du jaune paille au brun. Son parfum est de persistance moyenne à forte, tout comme son goût. Il laisse un arrière-goût puissant et sucré. Il a un arôme de fruits frais, de fleurs, qui présente une persistance moyenne à forte. Son arôme rappelle les fleurs, les fruits frais, la compote, les fruits cuits, les bonbons au caramel et au lait, le sucre brun, le caramel, la mélasse. Il cristallise rapidement.

Le miel de forêt ou de miellat est principalement produit à partir de miellat récolté sur plusieurs plantes. Sa couleur varie du brun clair au brun foncé, avec des nuances rouges ou vertes. Son parfum est de persistance courte à moyenne, son goût est de durée moyenne à longue. Son arôme est également de persistance moyenne à longue et rappelle celui de la résine, des noix, des noisettes, des herbes, de l'absinthe, du caramel, de la mélasse, des bonbons aux herbes, des fruits secs, des poires séchées.

Les propriétés physico-chimiques du «Slovenski med» sont les suivantes:

Type de miel/ Paramètre	Acacia	Tilleul	Châtaignier	Sapin	Épicéa	Fleurs	Forêt
Teneur en eau	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Teneur en HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Conductivité électrique	≤ 0,3 mS/cm	0,5-1,3 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	> 0,8 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≥ 0,8 mS/cm
Valeur pH	3,5-4,6	4,1-6,1	4,7-6,2	4,7-5,8	4,3-5,6	3,8-5,3	4,3-5,6
Teneur en saccharose	< 10 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g

Teneur en pollen du «Slovenski med»:

Type de miel/ Pollen	Acacia	Tilleul	Châtaignier	Sapin	Épicéa	Fleurs	Forêt
Part de la variété spécifique de pollen	> 7 % de pollen de robinier — <i>Robinia pseudo-acacia</i> (faux-acacia)	> 1 % de pollen de tilleul (<i>Tilia</i> sp.)	> 86 % de pollen de châtaignier (<i>Castanea sativa</i>)	—	—	Contient souvent du pollen d'arbres fruitiers, de <i>Castanea sativa</i> , d' <i>Acer</i> sp., de <i>Trifolium repens</i> , de plantes de la famille des Asterales	—

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Juste avant le butinage ou durant celui-ci, les abeilles ne doivent recevoir aucune nourriture. Durant la période d'hiver, les abeilles reçoivent exclusivement du sucre ou du miel.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production du «Slovenski med» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. La production du «Slovenski med» comprend la production de miel dans des ruches fixes ou dans des ruches mobiles qui sont déplacées à l'intérieur de l'aire géographique, et son extraction se fait par centrifugation. L'activité apicole respecte les principes des bonnes pratiques apicoles (les lignes directrices en matière de bonnes pratiques d'hygiène dans l'apiculture se fondent sur les principes du système HACCP). L'utilisation de répulsifs chimiques pour calmer les abeilles n'est pas autorisée afin d'éviter le risque de retrouver des résidus chimiques dans le miel. L'extraction de rayons qui contiennent des couvains est interdite. On procède à l'extraction du miel dont la teneur en eau est inférieure à 18,6 %. Le miel extrait est filtré et, quelques jours après l'extraction, il est également écumé. Les filtres utilisés ne doivent pas éliminer le pollen. Le séchage du miel est interdit. Le miel cristallisé peut être liquéfié en étant chauffé à une température maximale de 40 °C afin de ne pas abîmer les constituants thermosensibles du miel (enzymes, hormones). La liquéfaction du miel par chauffage au micro-ondes est interdite car les micro-ondes détruisent ses constituants biologiquement actifs.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le «Slovenski med» peut être conditionné uniquement dans l'aire géographique délimitée. C'est le seul moyen de préserver la haute qualité du miel et de ne pas l'exposer à de longs trajets qui pourraient modifier ses propriétés physiques, chimiques et organoleptiques. Immédiatement après le conditionnement, les pots et les couvercles sont scellés par une étiquette uniforme pour s'assurer que le pot ne pourra être ouvert sans que celle-ci ne soit déchirée.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage du «Slovenski med» qui répond aux exigences du cahier des charges doit inclure la dénomination protégée, la mention «indication géographique protégée» et indiquer le type de miel et le lot.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production du «Slovenski med» est le territoire de la République de Slovénie.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La Slovénie est située en Europe centrale, où quatre grandes zones géographiques européennes se rencontrent, à savoir les Alpes, la région pannonienne, les montagnes dinariques et la Méditerranée. La diversité géologique, les variations du relief et le fait que le pays s'étend sur quatre régions biogéographiques donnent lieu à une grande variété de flore et de faune, et partant à une large variété de miel. L'interaction des climats subméditerranéen, continental et alpin, ainsi que le relief varié entre les plaines et les hautes montagnes signifie que le butinage de certains végétaux s'effectue en différents endroits de la Slovénie à différentes périodes de l'année. Ces caractéristiques sont liées à la diversité de la flore de la Slovénie.

Le châtaignier (*Castanea sativa* Mill.) pousse sur tous les sites vallonnés assez chauds. On le trouve partout en Slovénie, soit isolé soit en boisement. Il se rencontre souvent à proximité des champs, des vergers, des vignobles et des maisons. Il pousse jusqu'à une altitude d'environ 800 m. En plus de son bois de ses fruits, il constitue également un pâturage très important pour les abeilles. Il fleurit en juin et en juillet, généralement sur une période de trois semaines. Les abeilles transportent le pollen du châtaignier vers la ruche, où il permettra également de nourrir la famille plus tard dans l'année, lorsqu'il n'y aura plus de pâturages.

L'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica*) est une espèce autochtone slovène qui s'est particulièrement bien adaptée, au cours des millénaires, aux conditions climatiques et aux pâturages typiques de la Slovénie. La Slovénie est le seul État membre de l'UE à avoir prévu dans la négociation du traité d'adhésion que, pour protéger le matériel génétique indigène de l'abeille carniolienne et compte tenu de la nécessité de préserver cette population autochtone d'abeilles mellifères, elle continuerait d'appliquer toutes les mesures appropriées et nécessaires pour assurer la conservation de cette espèce autochtone en Slovénie.

L'histoire de l'apiculture en Slovénie est mieux connue à partir du XVIII^e siècle. À cette époque, trois figures principales ont marqué l'histoire de l'apiculture slovène: Anton Janša, Peter Pavel Glavar et Janez Anton Scopoli. Anton Janša (1734-1773) est connu comme le fondateur de l'apiculture moderne. Il a écrit deux ouvrages importants en allemand: *Abhandlung von Schwärmen der Bienen* (Traité sur l'essaimage des abeilles, 1771) et *Vollständige Lehre von der Bienenzucht* (Guide complet de l'apiculture, 1775). Il fut le premier professeur d'apiculture désigné par le pouvoir impérial pour la plus grande partie du territoire autrichien. À l'école d'apiculture de Vienne, il a également introduit la pratique consistant à déplacer les abeilles vers les pâturages de manière à obtenir de plus grandes quantités de miel. Si Peter Pavel Glavar (1721-1784) a été le premier à établir que la jeune reine vierge s'accouplait avec plusieurs faux bourdons, c'est Janez Anton Scopoli (1723-1788) qui, le premier, diffusa cette information dans le monde de l'apiculture. C'est également en 1763 que ce dernier a présenté et dessiné l'abeille carniolienne dans *Entomologia Carniolica*, vaste ouvrage en latin publié à Vienne.

Plus tard, Anton Žnideršič (1874-1947), en conjuguant ses expériences avec celles d'experts et de praticiens en apiculture de l'étranger, principalement celles de Albertti, Gerstung et Preuss, a mis au point la ruche AŽ (Albertti-Žnideršič), qui reste de loin la plus utilisée en Slovénie aujourd'hui.

La méthode traditionnelle qui consiste à déplacer les abeilles a été conservée jusqu'à nos jours en Slovénie. Les apiculteurs qui déplacent les abeilles vers des pâturages récoltent habituellement davantage de miel et, partant, confèrent aussi une plus grande diversité à leur miel.

Il y a longtemps déjà que les apiculteurs slovènes se sont regroupés en associations: la première confrérie apicole de Rodine pri Žirovnici remonte à 1781 et a été suivie par la création d'autres associations apicoles. C'est en 1898, à Ljubljana, que l'association centrale d'apiculture slovène rassemblant les régions de Kranjska (Carniole), Štajerska (Styrie), Koroška (Carinthie) et Primorska été fondée et a immédiatement commencé à publier son journal, le *Slovenski čebelar* (L'apiculteur slovène). Ce journal est encore publié aujourd'hui.

Le rôle des associations consiste depuis toujours à former les apiculteurs et à introduire les bonnes pratiques apicoles, les apiculteurs étant tenus de respecter les étapes de production particulières afin de garantir les caractéristiques du «Slovenski med». Les apiculteurs slovènes maîtrisent ainsi les connaissances et les pratiques spécifiques nécessaires pour permettre au «Slovenski med» d'atteindre un niveau de qualité élevé.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité du «Slovenski med» provient du spectre pollinique qui reflète les caractéristiques de la flore présente dans la zone de production du «Slovenski med» et comprend le pollen de châtaignier (*Castanea sativa*), que l'on retrouve dans la plupart des échantillons de «Slovenski med». Ces propriétés permettent de distinguer le «Slovenski med» des autres miels qui sont produits à l'extérieur de la Slovénie.

Plus de la moitié des échantillons de «Slovenski med» contiennent également du pollen de trèfle blanc (*Trifolium repens*), d'érable (*Acer* sp.), de plantain (*Plantago* sp.), de frêne (*Fraxinus ornus*), de saule (*Salix* sp.), de tilleul (*Tilia* sp.), de graminées (*Poaceae*), de reine-des-prés (*Filipendula* sp.) et de plantes de la famille des *Asteraceae* et des ombellifères (*Apiaceae*).

Le «Slovenski med» se caractérise également par une faible teneur en eau et des faibles niveaux de HMF. La spécificité du «Slovenski med» est d'avoir une teneur en eau inférieure à 18,6 % et une teneur en HMF inférieure à 15 mg/kg. Ces deux paramètres de qualité prouvent que le «Slovenski med» est différent des autres miels produits en République de Slovénie.

La Slovénie est la région d'origine de l'abeille carniolienne, et l'une des principales caractéristiques de «Slovenski med» est donc qu'il provient d'une zone où l'apiculture est fondée exclusivement sur l'utilisation de cette abeille.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

La Slovénie est un pays qui possède une riche tradition en matière d'élevage des abeilles et de production de miel de haute qualité, comme l'atteste le point 5.1. Le succès remporté par l'apiculture en Slovénie s'appuie depuis toujours sur une bonne connaissance des abeilles et sur des techniques apicoles ingénieuses. Son succès est également dû à la variété des pâturages que l'on trouve en Slovénie en raison de la diversité de la flore. Les connaissances acquises au terme d'une longue expérience dans le domaine de l'élevage des abeilles et de la production de miel se transmettent de génération en génération.

Étant donné que le châtaignier (*Castanea sativa*) est particulièrement répandu en Slovénie, son pollen est présent dans la plupart des échantillons de «Slovenski med». Afin de tirer parti de la variété des pâturages en Slovénie, les apiculteurs déplacent les abeilles dans le pays, ce qui augmente les possibilités de retrouver du pollen de châtaignier dans le miel.

Pendant des milliers d'années, l'abeille carniolienne (*Apis mellifera carnica*) ainsi dénommée par August Pollmann en 1879, s'est particulièrement bien adaptée aux conditions climatiques et aux pâturages typiques de la Slovénie. L'abeille carniolienne est une espèce indigène de Slovénie. Elle est protégée par la loi sur l'élevage animal (*Journal officiel de la République de Slovénie* n° 18/02) qui définit, à l'article 68, l'abeille carniolienne comme une race autochtone et qui prévoit, à l'article 70, une protection spéciale pour celle-ci. Grâce à l'excellence de ses caractéristiques et à son adaptation au climat tempéré, la carniolienne présentait une grande valeur marchande. Alors que dans d'autres pays l'abeille carniolienne coexiste avec d'autres races d'abeilles, la Slovénie est le seul pays où elle est l'unique race à pouvoir être utilisée pour l'apiculture.

Les restrictions qui s'appliquent à la production de «Slovenski med» contribuent également à ses propriétés spécifiques. Le savoir-faire des apiculteurs s'exprime également lorsqu'il convient de déterminer le moment opportun pour extraire le miel. En effet, c'est grâce à leurs connaissances pratiques et à leur expérience, transmises de génération en génération, que les apiculteurs vont extraire le miel lorsque sa teneur en eau est inférieure à 18,6 %.

Le miel produit en Slovénie a toujours été fortement apprécié des consommateurs, qui ont la garantie de jouir d'un produit de qualité, de source connue. C'est précisément en raison de la volonté d'offrir aux consommateurs un miel de haute qualité que les apiculteurs slovènes ont commencé, dès 1999, à contrôler la production de miel. Cela demande beaucoup de connaissances de la part des apiculteurs: ils sont un maillon essentiel de la chaîne de production d'un miel de haute qualité, et cette qualité pourrait en souffrir si leur travail n'était pas effectué correctement.

La grande visibilité et la réputation dont jouit le «Slovenski med» sont dues à sa présence à divers congrès internationaux et nationaux, à des expositions et des foires, à des journées consacrées au miel et à des marchés pour enfants, à des émissions de télévision et de radio et, enfin et surtout, grâce aux divers articles parus dans la presse, notamment à l'occasion du congrès *Ruralia Gorizia* organisé en 2002 en Italie par trois pays (Slovénie, Italie et Autriche), d'*Apimondia*, le plus grand événement international sur l'apiculture (Ljubljana, 2003), du congrès international sur le miel de miellat de Chania (Crète, 2009) et du forum *Apimedica & Apiquality* (Slovénie, 2010).

La haute qualité du «Slovenski med», reconnue au niveau mondial, a été récompensée par diverses distinctions et médailles reçues lors de concours internationaux et nationaux, dont deux médailles et de nombreuses distinctions suprêmes obtenues lors du forum international *Apimedica & Apiquality*. Parmi les récompenses récentes, le «Slovenski med» a remporté, lors du concours international de miel biologique *BiolMiel 2011* organisé en Italie, une médaille d'or pour le miel d'acacia et pour le miel de forêt, tandis que le miel de châtaignier a été classé en quatrième position ex aequo parmi 170 échantillons de miel.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI_MED.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.

Prix d'abonnement 2013 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 300 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 420 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	910 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fr.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>

